

KARTA KURSU

Nazwa	HOTELARSTWO I	
Nazwa w j. ang.	HOSPITALITY I	
Koordynator	dr Anna Kolasińska	Zespół dydaktyczny
		dr Anna Kolasińska dr Mariusz Cembruch-Nowakowski
Punktacja ECTS*	3	

Opis kursu (cele kształcenia)

Po zakończeniu kursu student rozumie znaczenie hotelarstwa dla rozwoju turystyki oraz jego rolę na rynku turystycznym, posiada umiejętność identyfikowania i klasyfikowania obiektów oraz usług hotelarskich. Zna najważniejsze trendy na rynku usług hotelarskich.

Warunki wstępne

Wiedza	Znajomość: stylów i technik zarządzania, rodzajów i form obsługi ruchu w turystyce.
Umiejętności	Stosowania wiedzy z zakresu zarządzania i kierowania przedsiębiorstwem oraz organizowania imprez turystycznych.
Kursy	Podstawy turystyki, Obsługa ruchu turystycznego.

Efekty uczenia się

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	W01 Zna historię, klasyfikację oraz problemy współczesnego hotelarstwa.	K_W01, K_W11
	W02 Zna podstawową terminologię stosowaną w hotelarstwie oraz posiada wiedzę z zakresu obsługi gości hotelowych.	K_W22
	W03 Identyfikuje główne struktury hotelowe funkcjonujące na światowym i polskim rynku hotelarskim (systemy, sieci hotelowe).	K_W23
	W04 Zna najnowsze trendy we współczesnym hotelarstwie oraz potrafi wskazać przykładowe innowacje w tym zakresie.	K_W23
Umiejętności	U01 Potrafi obliczyć podstawowe wskaźniki stosowane w hotelarstwie.	K_U09,
	U02 Posługują się słownictwem branżowym z zakresu hotelarstwa.	K_U11
	U03 Umiejętnie korzysta z raportów oraz publikacji GUS dotyczących sytuacji branży hotelarskiej oraz potrafi interpretować dane w nich zawarte.	K_U01, K_06

Kompetencje społeczne	Efekt uczenia się dla kursu		Odniesienie do efektów kierunkowych
	K01	K01 Ma świadomość konieczności podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz samodzielnego uzupełniania i poszerzania wiedzy i umiejętności w zakresie hotelarstwa.	K_K01,

Organizacja										
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach								
		A		K		L		S		P
Liczba godzin	15			15						
	Egzamin									

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów (online) oraz ćwiczeń staconarnych z wykorzystaniem technik multimedialnych i metod aktywizujących słuchaczy, w tym zadań zespołowych, kart pracy.

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E – learning	Gry dydaktyczne	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium
W01	+							+					+
W02	+						+	+					+
W03	+							+					+
W04	+							+					+
U01		+				+	+						+
U02		+				+	+						+
U03		+					+						
K01							+	+					

Kryteria oceny	<p>Zaliczenie uzyskuje student, który wykazał się aktywnością indywidualną podczas zajęć, złożył w terminie wszystkie prace (karty pracy, zadania zespołowe) realizowane na zajęciach. Uczestniczył w wykładach i ćwiczeniach oraz uzyskał pozytywną ocenę z egzaminu.</p> <p>Na ćwiczeniach dopuszcza się jedną nieusprawiedliwioną nieobecność, pozostałe nieobecności muszą zostać odrobione (dostarczenie zadań realizowanych na ćwiczeniach oraz odpowiedź ustana na konsultacjach z tematu odrabianych zajęć) .</p> <p>Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń.</p>
----------------	---

Uwagi	
-------	--

Słowniczek (5-15 pojęć w języku angielskim)

Hospitality, check in, check out, no show, single, double, twin, triple, dormitory room, family room, executive, adjoining rooms, adjacent rooms, Run Of the House,

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

Program wykładów:

1. Początki hotelarstwa na świecie. Historia hotelarstwa w Polsce. Pojęcie gościnności.
2. Rodzaje obiektów hotelarskich i wymogi kategoryzacyjne dla obiektów hotelarskich. Wyposażenie obiektu hotelowego.
3. Gastronomia hotelowa. Kontakty interpersonalne. Innowacje w hotelarstwie.
4. Struktury hotelowe na światowym i polskim rynku hotelarskim (główne sieci hotelowe). Podstawowe wskaźniki w hotelarstwie.
5. Akty prawne obowiązujące w polskim hotelarstwie oraz odpowiedzialność obiektu hotelarskiego. Organizacje i stowarzyszenia hotelarskie.

Program ćwiczeń:

1. Pojęcie usługi hotelarskiej. Usługi Spa&Wellness
2. Organizacja pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim (struktury organizacyjne, główne stanowiska pracy).
3. Funkcjonowanie podstawowych pionów hotelowych (min. służby pięter i recepcji hotelowej).
4. Cykl obsługi gościa w obiekcie hotelarskim, podstawowe dokumenty w pracy recepcji.
5. Baza noclegowa w Polsce.

Wykaz literatury podstawowej

1. Milewska M., Włodarczyk B. (2015) *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
2. Milewska M., Włodarczyk B. (2018) *Hotelarstwo. Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych*. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3. Żmuda-Pałka M., Siwek M., Kolasińska A. (2018). *Usługi spa i wellness w wybranych krakowskich hotelach*. Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego. 32 (1), 63-75
4. Kolasińska A., (2020) *Przystosowanie krakowskich hoteli dla potrzeb turystyki rodzinnej*. [W:] Najda – Janoszka (red.) *Turystyka w naukach społecznych*. Tom IV, 11-26
5. Cembruch-Nowakowski M. (2019) *Green hotels – the exception or the norm?* Prace Komisji Geografii Przemysłu Polskiego Towarzystwa Geograficznego. Kraków. Kraków: Wydawnictwo Instytutu Geografii Uniwersytetu Pedagogicznego w Krakowie. DOI: 10.24917/20801653.333.11

Wykaz literatury uzupełniającej

6. Siwek M, Kolasińska A, Wrześniewski K, Zmuda Palka M. (2022) *Services and Amenities Offered by City Hotels within Family Tourism as One of the Factors Guaranteeing Satisfactory Leisure Time*. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 19(14):8321. <https://doi.org/10.3390/ijerph19148321>
- Siwek M., Kolasinska A., Cembruch-Nowakowski M. (2022) *Inclusiveness of Catering Services for The Customer with Special Requirements*. *Proceedings of the 39th International Business Information Management Association (IBIMA)*, 30-31 May 2022, Granada, Spain, ISBN: 978-0-9998551-8-8, ISSN: 2767-9640
7. Cembruch-Nowakowski M., (2017) *Exploratory Studies on Variables Effecting Strategic Planning and Business Performance of Hotel Enterprises Located in Malopolska Region of Poland*, *International Journal of Management Science*, no. 4(4), 51-55. ISSN: 2375-3757.
8. Cembruch-Nowakowski M. *Luka kompetencyjna kadr w podsektorze – gastronomia (w:) Badanie*

- opinii pracodawców dotyczącej luki kompetencyjnej kadr w sektorze turystyki. Kraków: Sektorowa Rada ds. Kompetencji. Turystyka. S.61-78. ISBN 978-83-951741-0-0
9. Cembruch-Nowakowski M., (2020). Labels and certificates for green hotels. Rocznik Ochrona Środowiska 2020, vol. 22, s.308-323. ISSN 1506-218X
10. Cembruch-Nowakowski, M. (2021). Devastating effect of Covid-19 pandemic on Polish hospitality sector. IBIMA Publishing. ISBN 978-0-9998551-6-Czasopismo branżowe „Hotelarz”,

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

liczba godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	15
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	15
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	10
liczba godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	5
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca w grupie)	10
	Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	20
Ogółem bilans czasu pracy		75
Liczba punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		3